

Erdbeertiramisu

Zutaten: 1 kg Erdbeeren (Hälfte pürieren, Hälfte schneiden)

160 g Staubzucker

250 g Naturjoghurt

500 g Mascarpone

250 g Schlagobers

400 g Biskotten

(wenn keine Kinder mitessen: 6 Eßl Rum)

Zubereitung:

Die Hälfte der Erdbeeren mit 60 g Staubzucker (und 4 Eßl Rum) pürieren. Mascarpone, Joghurt, (den restlichen Rum) und Staubzucker verrühren. Schlagobers aufschlagen und unterheben. Biskotten in das Erdbeerpüree tunken und abwechselnd mit Mascarpone-Creme und den geschnittenen Erdbeeren in das Glas oder eine andere Form einschichten. Tiramisu eine Stunde kalt stellen und mit Erdbeeren garniert servieren.

Tipp: Kann auch mit Heidelbeeren oder Himbeeren ergänzt werden!